

Karottensalat



Zubereitung

- Karotten schälen und mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln.
- Karotten in eine große Schüssel geben.
- Für das Dressing Apfelessig, Öl und Sojasauce gut miteinander vermengen.
- Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- Die Hälfte der Frühlingszwiebeln zu den Karotten geben.
- Dressing über den Salat gießen und alles gut vermengen.
- Den Salat mindestens 1-2 Stunden durchziehen lassen, damit die Karotten schön weich werden und die Aromen sich verbinden.
- Vor dem Servieren mit hellem und schwarzem Sesam bestreuen.
- Restliche Frühlingszwiebeln darüber geben und genießen.

Zutaten (für 1 Person)

- 3 große Karotten
- 1-2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 3 EL Apfelessig
- 1-2 EL Öl (je nach Geschmack)
- 2 EL Sojasauce
- Sesam (hell & schwarz) zum Garnieren

Hinweis: Salz und Pfeffer sind durch die Sojasauce nicht notwendig.